



## Bombones rellenos de trufa



**AVISO:** Estos bombones son caseros. Publico la receta y los pasos que sigo para realizarlos pero advierto que quizá no sea la manera correcta de hacerlos, sólo es la manera en la que yo los hago. Para los entendidos, no hago el temperado del chocolate ya que no tengo termómetro de cocina. Simplemente lo dejo enfriar un poco después del baño María. Espero que sepáis perdonar ese desliz, pero hago lo que puedo con los medios de los que dispongo ;)

### Ingredientes:

200 gr. de chocolate negro  
200 gr. de chocolate con leche  
200 ml de nata líquida  
1 cucharada de miel  
2 cucharadas de licor (por ejemplo, Cointreau)  
10-15 avellanas  
50 gr. de chocolate blanco para la decoración

### Instrucciones:

#### Cómo "encamisar" los bombones:

1. Fundir el chocolate negro y el chocolate con leche al baño María o al microondas, prestando atención para que no se queme.
2. Apartar la mitad del chocolate en un bol para hacer el encamisado de los bombones y reservar la otra mitad para hacer la trufa (ver paso 7).
3. En un molde para bombones o una cubitera, verter el chocolate con ayuda de un cucharón o pintar los "hielos" con un pincel de silicona.
4. El chocolate deber estar bien repartido por toda la cubitera.
5. Retirar el excedente de chocolate girando la cubitera sobre el bol de chocolate. Sólo queremos crear una capa que forre los bombones de chocolate, es decir, la "camisa". El excedente de chocolate lo reaprovecharemos, por eso lo volcamos sobre el mismo bol de chocolate.
6. Poner la cubitera a enfriar en la nevera 10 minutos, tapándola con papel film.

### **Cómo hacer la trufa:**

7. En el bol que hemos apartado con la mezcla de chocolates, añadir la nata líquida y remover.
8. Añadir la miel y el licor y mezclarlo bien hasta obtener una textura brillante.
9. Poner la mezcla en una manga pastelera.

### **Cómo rellenar los bombones:**

10. Sacar la cubitera de la nevera cuando la "camisa" de los bombones se haya endurecido.
11. Con la manga, rellenar de trufa todos los "cubitos" sin llegar hasta arriba del todo.
12. Añadir en medio de cada "cubito" una avellana.
13. De nuevo, dejar enfriar en la nevera 10 minutos más, tapando la cubitera con papel film.

### **Cómo sellar los bombones:**

14. Sacar la cubitera de la nevera.
15. Con un cucharón, cubrir con el chocolate.
16. Con una espátula, eliminar el excedente y dejarlo bien liso.
17. Dejar enfriar en la nevera 10 minutos más, tapando la cubitera con papel film.
18. Cuando los bombones se hayan endurecido, sacarlos del molde.
19. Ponerlos en una bandeja para poder decorarlos.

### **Cómo decorar los bombones:**

20. Fundir el chocolate blanco al baño María o al microondas (aconsejo fundirlo antes para que tenga la temperatura correcta).
21. Poner el chocolate blanco en una manga pastelera o bolsa de plástico y adornar los bombones haciendo cuadrículas, flores, diagonales, espirales, etc.
22. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
23. Una vez hechos, no meter nunca los bombones en la nevera ya que se crea una capa de humedad que no va bien para los bombones y hace que se pierda el brillo del chocolate.

**Consejo:** Si nos sobra chocolate lo podemos mezclar con cereales y nueces o avellanas picadas y hacer unas rocas de chocolate :D